

Croquetes de Camarão

INGREDIENTES PARA 19 CROQUETES

600g de camarão cru, fresco ou descongelado
3 colheres de sopa de manteiga
1 cebola picada finamente
1 dente de alho picado
1 tomate maduro cortado em cubinhos
1 colher de sopa de creme instantâneo de marisco em pó
2 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo sem fermento
160 ml de leite
1 colher de sopa de sumo de limão
Cebolinho fresco picado
Sal e pimenta
2 ovos
Pão ralado
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 0.52 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/croquetes-camarao-42972/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque o camarão e retire-lhe a tripa.
Se quiser, reserve as cascas de camarão para fazer um caldo ou um creme de marisco.
Pique grosseiramente, os camarões com uma faca.
2. Num tacho leve ao lume a manteiga, a cebola e o alho.
Mexe e deixe aquecer muito bem.
À cebola, adicione o tomate.
Mexe e deixe refogar tudo até que fique lourinho.
3. Ao refogado, junte o camarão picado.
Tempere com um pouco de pimenta e sal.
Salteie até que o camarão ganhe cor.
4. Misture bem o creme de marisco e a farinha.
Adicione o leite e o cebolinho.
Mexe muito bem e por fim, junte o sumo de limão.
Retifique os temperos e deixe cozinhar até que o creme engrosse e comece a descolar do fundo do tacho.
Verta o creme para uma travessa e guarde no frigorífico até que fique frio.
5. Depois de frio, retire um pouco de massa e molde em formato de croquete.
Repita o processo até acabar a massa.
6. Parta os ovos para um prato fundo e mexa com um garfo.
Passe os croquetes por ovo batido e pão ralado.
Caso não gaste os croquetes todos congele-os antes de fritar.
7. Frite os croquetes em óleo quente.
A meio, vire-os para que fiquem fritos por igual.
Depois de fritos, retire-os com uma escumadeira e coloque-os num prato com papel absorvente.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!